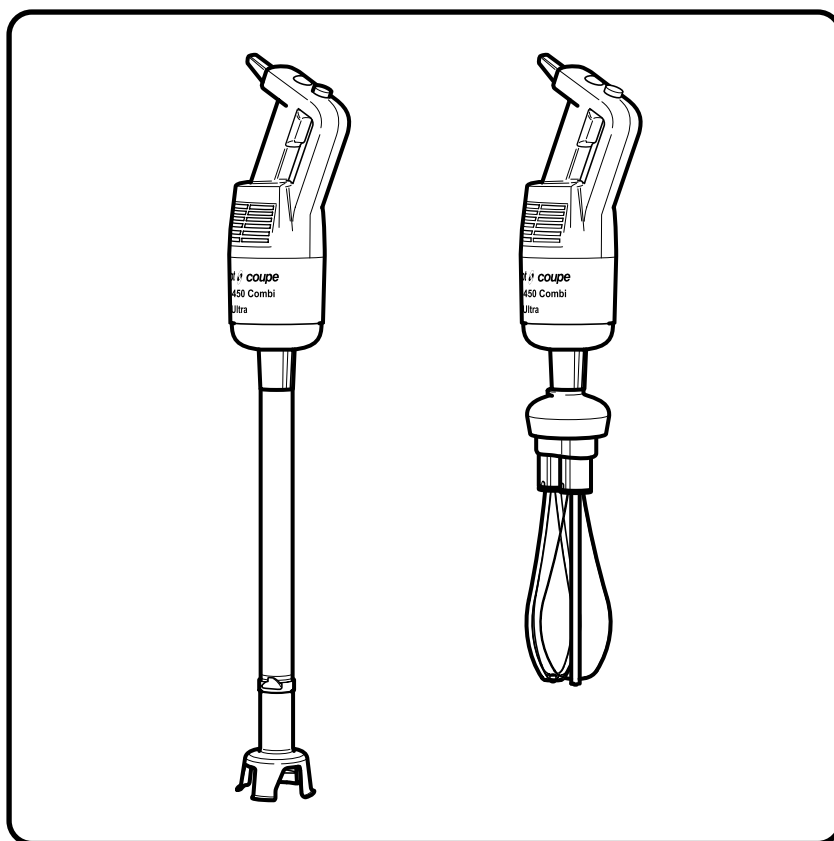
# スティックブレンダー【ロボ・クープ】
# MP - 450UC（業務用）

# 取扱説明書

- このたびは、当社のスティックブレンダー（MP-450UC）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

# 目　次

# 安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

## 表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

| | |
|---|---|
| ⚠警 告 | 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。 |
| ⚠注 意 | 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。 |

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

| | |
|---|---|
| 感電注意 | △は、注意（警告を含む）を示します。<br>具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。<br>左図の場合は「感電注意」を示します。 |
| 接触禁止 | ⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。<br>具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。<br>左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。 |
| プラグを抜く | ●は、行動の命令（強制）を示します。<br>具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。<br>左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。 |

# ⚠ 警 告

● **アース工事を必ずおこなうこと**
アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
（電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。）

アース工事

● **本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること**
電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

専用電源

● **電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること**
電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

電気工事

● **屋外で使用しないこと**

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

屋外禁止

● **湿気の多い所や、水のかかり易い場所で使用しないこと**

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

湿気禁止

● **本体に直接水をかけないこと**

ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

水掛け禁止

● **電源コードを傷つけないこと**

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、特にベルカバー内のナイフ部や、撹拌羽根部にコードが触れたりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

禁止

● **電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと**

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検清掃

## ⚠ 警 告

● **漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『ＯＦＦ（切）』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること**

無理にレバーを『ＯＮ（入）』にすると、感電や火災の原因になります。

● **機械内部の電気装置や配線にさわらないこと**

感電する恐れがあります。

● **濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体のスイッチを操作しないこと**

感電の原因になることがあります。

● **異常時は操作スイッチを切って機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『ＯＦＦ（切）』にして、すぐにお買上げ店へ連絡すること**

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

● **お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること**

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

● **ナイフは鋭利ですから、取り扱いに注意し、直接刃の部分に触れないこと**

ケガの原因になります。

● **ナイフおよび撹拌羽根の回転中は、絶対に指、箸、ヘラなどを触れさせないこと**

ケガおよび故障の原因になります。

● **調理物の入った容器に、ミキサーまたは、ホイッパー先端を差し込んでから操作スイッチを押すこと**

操作スイッチを先に押すと、ケガおよび調理物の飛び散りの原因になります。

## ⚠ 警 告

● **ミキサーまたは、ホイッパー先端が容器の外側にあるときは、絶対に電源を接続しないこと**

ケガの原因になります。

● **回転が完全に止まってから、本機を容器から抜くこと**

回転が止まらないうちに容器から抜くと、ケガの原因になります。

● **容器に食材を入れるときや取り出すときは、機械を止め、電源プラグも抜いて、本機を容器から抜くこと**

誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

● **修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと**

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

● **改造は絶対におこなわないこと**

改造をされると、感電、火災の原因になります。

● **廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること**

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

## ⚠ 注 意

● **電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと**

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

● **調理物の深さは、ミキサーは４２０㎜以内、ホイッパーは２２０㎜以内で使用のこと**

調理物がモーター軸部より機械の内部に流れ込み、ショート、感電、故障の原因になります。

● **本体へのミキサーまたは、ホイッパーの取付け・取外しの際は、必ず電源プラグを抜くこと**

感電したり、ケガの原因になることがあります。

● **可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと**

発火の原因になることがあります。

● **清掃するときや点検のときは、必ず操作スイッチを切って機械を止め、電源プラグも抜くこと**

感電したり、ケガの原因になることがあります。

● **ナイフ、ベルカバー、フット、撹拌羽根は使用後、必ず洗浄・清掃すること**

洗浄しないと､雑菌が繁殖し､健康障害の原因になることがあります。

● **洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと**

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

● **本機を使用しないときは、水を入れた容器などの上に置かないこと**

落下した場合、水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

## ⚠ 注 意

● **本機の使用以外のときは、熱器具の周囲に置いたりしないこと**

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

熱器具禁止

● **本機を使用しないときは、ウォールサポートに掛けて収納すること**

転倒によるケガの原因になることがあります。

収納

● **一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため操作スイッチを切って機械を止め、電源プラグを抜くこと**

電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

プラグを抜く

● **漏電遮断器は月に１回動作確認すること**

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作点検

● **このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること**

テープ止め

# 仕様

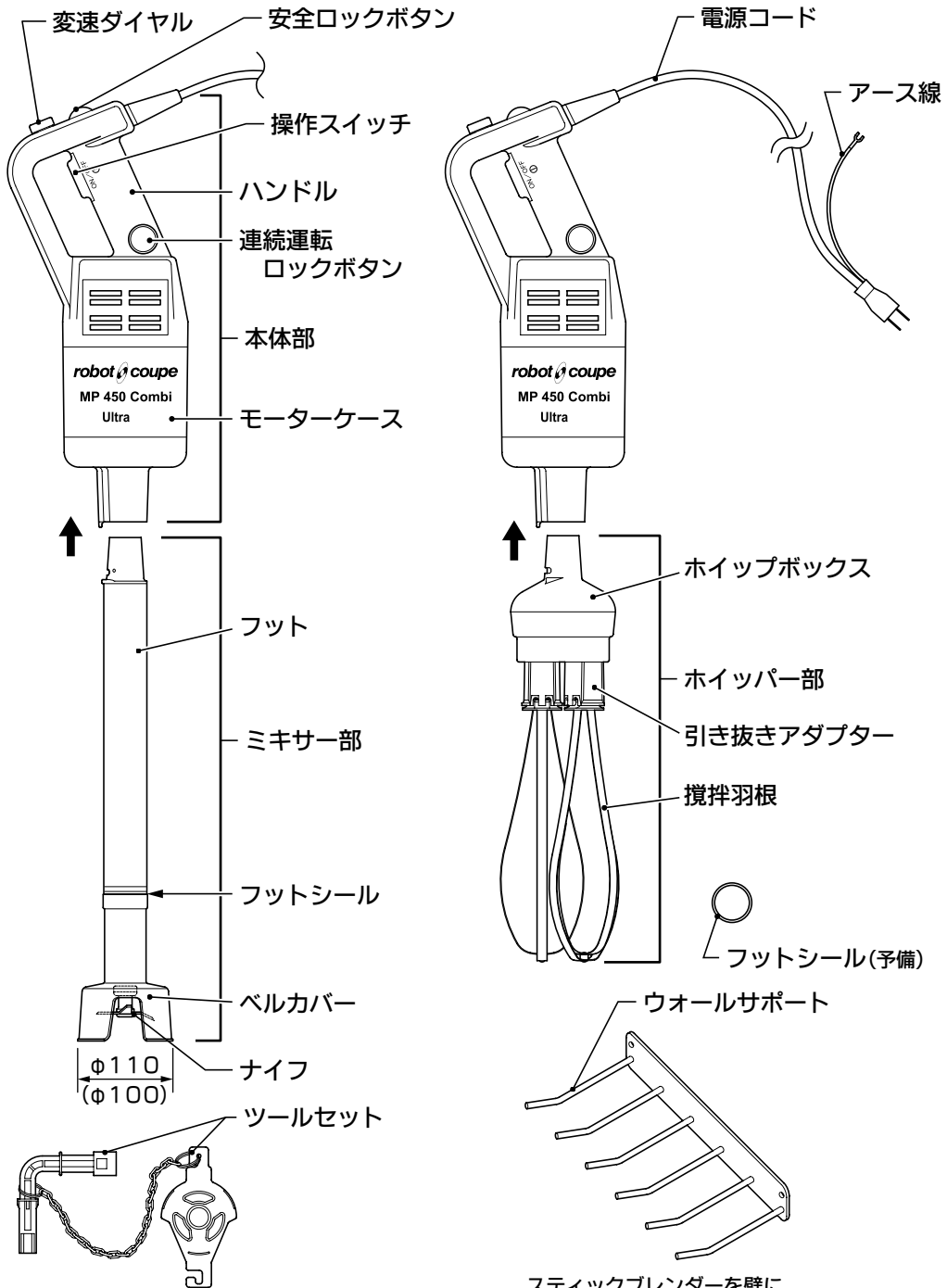
| 項目 | | ミキサー装着時 | ホイッパー装着時 |
|---|---|---|---|
| 品名 | | スティックブレンダー（コンビタイプ）【ロボ・クープ】 | |
| 型式 | | MP-450UC | |
| 外形寸法 | | 幅 125・奥行 180・高さ 880㎜ | 幅 125・奥行 180・高さ 805㎜ |
| 電源 | | 100V 50／60㎐ | |
| 電流 | | 4.0A | |
| 消費電力 | | 360W | |
| 回転数 | | 3，000～9，200rpm【無負荷時】 | 500～1，400rpm【無負荷時】 |
| 安全装置 | | ・モーター保護装置<br>・通電遮断安全装置 | |
| 変速器 | | 無段階変速 | 減速器付無段階変速 |
| 材質 | 本体 | プラスチック、アルミ、ステンレス | |
| 材質 | ベルカバー | ステンレス | |
| 材質 | ナイフ | ステンレス | |
| 材質 | 撹拌羽根 | ステンレス | |
| 最大処理物深さ | | 420㎜ | 220㎜ |
| 質量 | | 5.3㎏ | 5.1㎏ |
| 電源コード | | 長さ：3.6m | |

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

| 付属品 | ・フットシール（予備）……1個<br>・ウォールサポート……1個<br>・ツールセット……1個 |
|---|---|

| オプション | パンサポート（容器直径：最小330㎜、最大650㎜） |
|---|---|

# 各部の名称

●本機は、容器に入った液体状の食材に差し込み、食材を粉砕、撹拌する機械です。

# 電源設備について

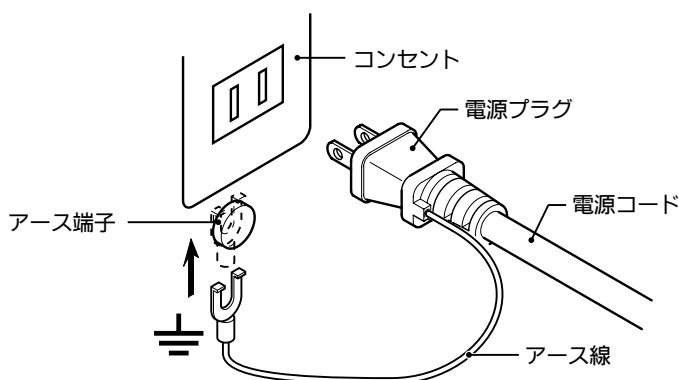
1. 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

2. 本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるようにして操作してください。（電源コードの長さ：３．６ｍ）

3. 水が掛からないようにしてください。
本体と電源コードに水が掛かりますと、漏電、感電の原因になります。

4. アースは必ず取ってください。
アースは、電気工事士によるＤ種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。アース線は、電源プラグより出ている緑色の線です。

5. アース線をアース端子に接続してください。

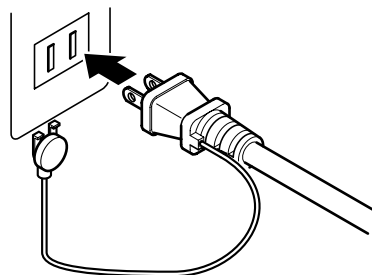
6. ご使用の際は、本機専用のコンセントに電源プラグを差し込んでください。

# 操作手順

## スティックブレンダーの始動と停止

1．ご使用前に、「操作スイッチ」が解除位置（押しても堅くて動かない状態）になっているか必ず確認してください。
　　また、変速ダイヤルが低速位置（ダイヤル合せ位置■に、ダイヤルの「１」を合わす）になっているか確認してください。

2．本体にミキサー、またはホイッパーをしっかりと取り付けてください。
　　（「**ミキサーの取付けかた**」および「**ホイッパーの取付けかた**」を参照してください。）

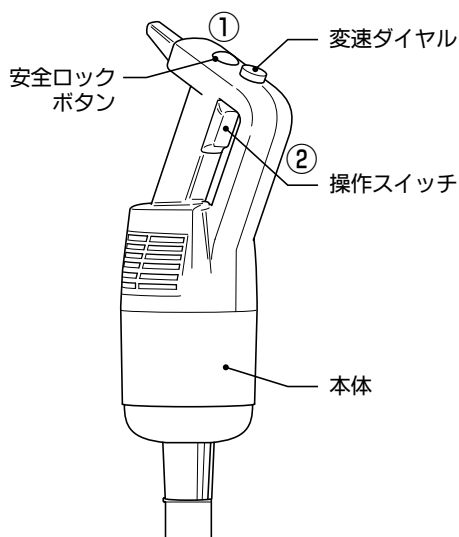
3．電源コードなどがミキサーのナイフ、またはホイッパーの撹拌羽根に接触していないか確認してください。

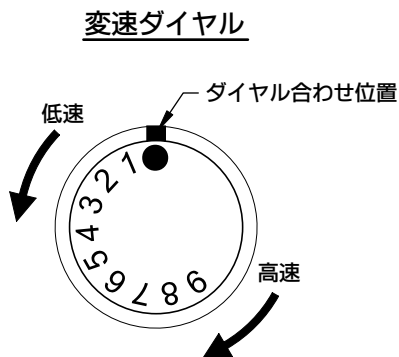
4．コンセントに、スティックブレンダーの電源プラグを差し込んでください。

5．調理物の入った容器に、スティックブレンダーミキサー、またはホイッパーの先端を差し込んでください。

**お願い**

スティックブレンダーを調理物に深く差し込み過ぎないようにしてください。
（「**作業位置について**」を参照してください。）

6．「安全ロックボタン」を押しながら（①）、「操作スイッチ」を押して（②）ください。
　　ミキサーのナイフ、ホイッパーの撹拌羽根が回転し、調理物を撹拌します。

7．「安全ロックボタン」から指を放してください。
　　「操作スイッチ」を押さえている間、スティックブレンダーは回転します。

8. 変速ダイヤルを「低速」～「高速」方向に回し、お好みの速度で調理物を撹拌してください。

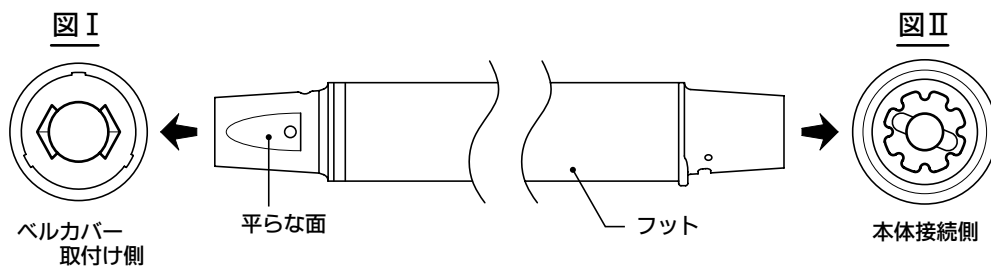
ダイヤル合わせ位置■に、変速ダイヤルの「●」を合わせると、回転と停止を連続して繰り返すジャーキィ運転になります。
（15 ページ参照）

9. 停止するときは、「操作スイッチ」から指を放してください。

10. 必ずナイフの回転が止まってから、スティックブレンダーを容器から抜いてください。

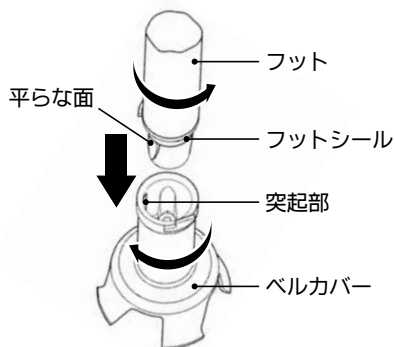
11. 電源プラグを抜いてください。

## ミキサーの取付けかた

1. **ベルカバーの取付けかた**

フットの先端にベルカバーを取り付けてください。
ベルカバーは、フット先端の軸穴部の形状が「**図Ⅰ**」の側に取り付けます。

1) フット先端の円錐形部分にある平らな面を、ベルカバー軸穴内部にある突起部に合わせて、差し込んでください。

2) フットシールがベルカバーの縁に触れている状態で、図の矢印方向（ベルカバーは時計方向に、フットは反時計方向）にしっかりとロックされるまで回して取り付けてください。

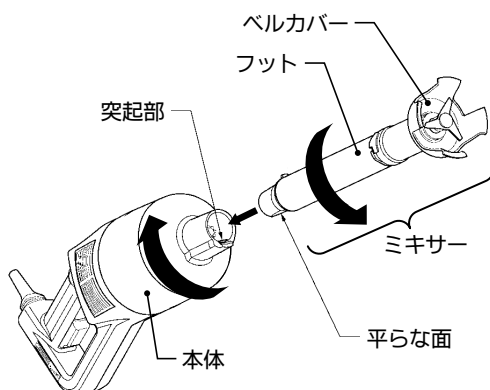
3) 取外しかたは、取り付けた方向の逆（ベルカバーは反時計方向に、フットは時計方向）に回して引き抜きます。

2．**ミキサーの取付けかた**

本体に、ベルカバーを装着したミキサーを取り付けてください。

1) 本体の電源コードがコンセントに接続されていないことを確認してください。

2) フット先端軸穴部の形状が､前ページの「１.」の「**図Ⅱ**」側（本体接続側）の、円錐形部分にある平らな面を、本体軸穴内部にある突起部に合わせて差し込んでください。

3) フットを押し込み状態にして図の矢印方向（本体は時計方向に、ミキサーは反時計方向）にしっかりとロックされるまで回して取り付けてください。

4) 取外しかたは、取り付けた方向の逆（本体は反時計方向に、ミキサーは時計方向）に回して引き抜きます。

## ホイッパーの取付けかた

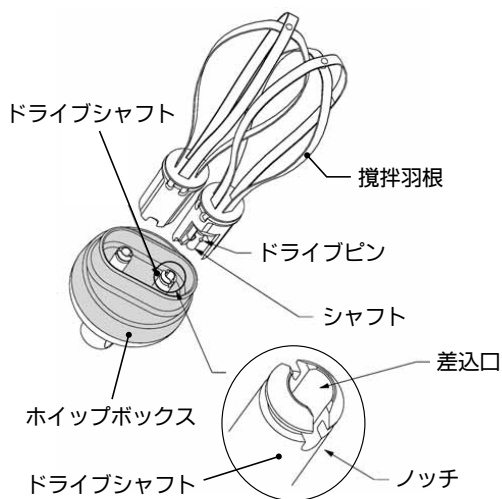
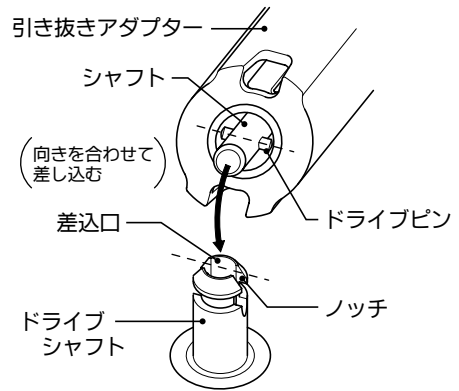
1．**撹拌羽根の取付けかた**

ホイップボックスに撹拌羽根を取り付けてください。

1) 片手でホイップボックスをしっかりと持ってください。

2) もう一方の手で、一本目の撹拌羽根を持ち、ホイップボックスのドライブシャフトの差込口に撹拌羽根のシャフトを差し込んでください。
この際、撹拌羽根のドライブピンとドライブシャフトのノッチの向きを合わせて“パチン”と固定される位置まで差し込んでください。

3) 正しく撹拌羽根が取り付けられているかを確かめるには、軽く羽根の部分を引っ張ってみてください。

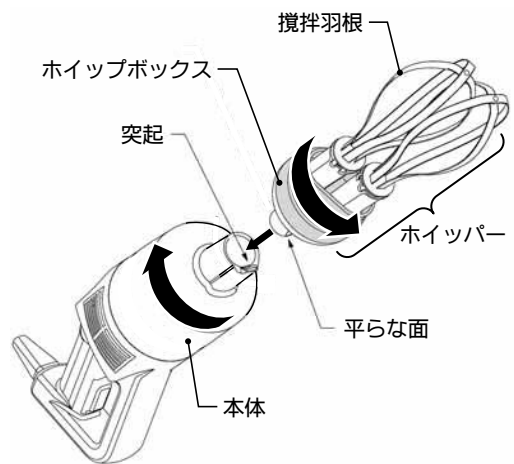
4) ２本目も上記と同様に取り付けてください。
もし、うまくはまらなければ、９０°角度をずらしてやり直してください。

5) 取外しかたは、引き抜きアダプター部分を持ち、引き抜いてください。
引き抜きアダプターがロックを解除して、簡単に取り外すことができます。
引き抜きアダプター以外のステンレスの羽根の部分などを持って強く引っ張らないでください。ロックされていますので抜き取ることはできません。

## 2. ホイッパーの取付けかた

本体に、撹拌羽根を装着したホイッパーを取り付けてください。

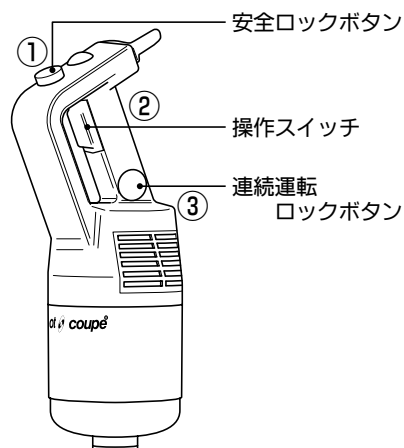
1) 本体の電源コードがコンセントに接続されていないことを確認してください。

2) ホイップボックス先端軸穴部の円錐形部分にある平らな面を、本体軸穴内部にある突起部に合せて、差し込んでください。

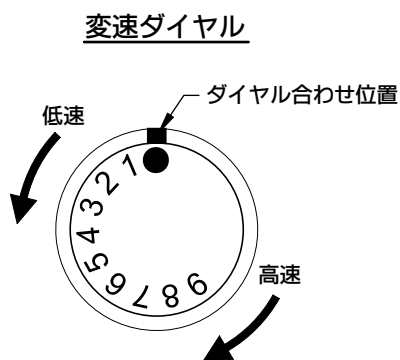
3) ホイップボックスを押し込み状態にして図の矢印方向（本体は時計方向に、ホイッパーは反時計方向）にしっかりとロックされるまで回して取り付けてください。

4) 取外しかたは、取り付けた方向の逆（本体は反時計方向に、ホイッパーは時計方向）に回して引き抜きます。

## 連続運転のしかた

長時間の撹拌処理をおこなうときは、「連続運転ロックボタン」を使用すると「操作スイッチ」を押し続ける必要がなくなります。
オプションのパンサポートをご使用の際に、この機能を使うと楽に処理がおこなえます。

1. 「安全ロックボタン」を押しながら（①)、「操作スイッチ」を押して（②）ください。
   ナイフが回転し、調理物を撹拌します。
2. 「安全ロックボタン」から指を放してください。
3. 「連続運転ロックボタン」を押して（③）ください。
4. 「操作スイッチ」から指を放してください。
5. 「連続運転ロックボタン」から指を放してください。
   スティックブレンダーは連続で回転します。
6. 停止するときは、「操作スイッチ」をもう一度押してください。

## スピードの切り換え

「スティックブレンダーの始動と停止」の「1.」〜「7.」までをおこない、「操作スイッチ」を押しながら、ミキサーまたはホイッパーが回転している状態で、変速ダイヤルを「低速」〜「高速」に回すとモーターが無段階変速し、スピード（回転数）の切り換えができます。

1. **ホイッパーの回転数：**
   500rpm〜1,400rpm のスピードの変速が可能です。最初は低速で始めることをおすすめします。
   ホイップボックスには、減速器が内蔵されています。
2. **ミキサーの回転数：**
   3,000rpm〜9,200rpm のスピードの変速が可能です。最初は低速から始め、徐々にお好みの速度までスピードを上げてご使用ください。

３．**ジャーキィ運転機能（変速ダイヤル「●」）：**
ホイッパーを使って、ピューレを作るのに適しています。また、マッシュポテトを作る際に、この機能を使用して、湯がいたジャガイモをつぶすのにも便利です。

４．**自動撹拌スピード調節機能：**
最適のスピードで自動運転させてください。
撹拌している食材の密度が変わっても同じスピードに保たれる機能がついています。

５．撹拌終了時は、変速ダイヤルを反時計方向に回して、「１」をダイヤル合せ位置■にくるように戻しておいてください。

## 安全装置

1) 調理中、モーターが過負荷になった場合は、モーター保護装置がはたらき、自動的に機械は停止してモーターを保護します。

2) 連続運転調理中、通電が遮断（停電、コード抜けなど）した場合は、通電遮断安全装置が作動し、通電後は安全のため､改めて｢操作スイッチ｣を入れないと機械は作動しない構造になっています。

※再始動する場合は､原因を確認､復帰後､スティックブレンダーの「操作スイッチ」を解除位置（押しても固くて動かない状態）にし、始動の手順を最初からおこなってください。

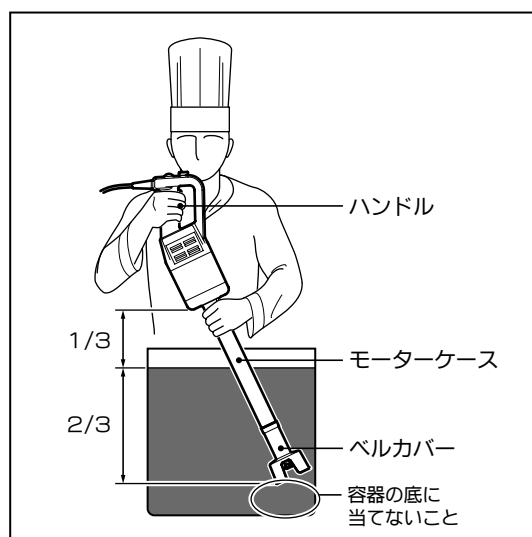
## 作業位置について

１．<u>ミキサーをご使用の場合</u>

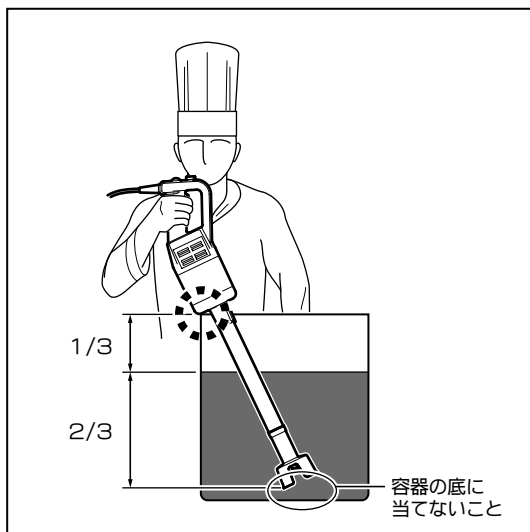
1) スティックブレンダーミキサーを使用するときは、ハンドルとフット上部を手で持った状態で操作してください。

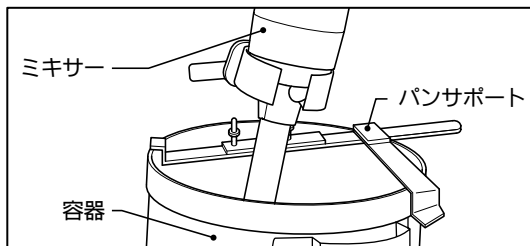
### お願い

●スティックブレンダーミキサーを使用するときは、ベルカバーが容器の底に当たらないように、スティックブレンダーミキサーを少し傾けてください。
ベルカバーを容器の底に当てて処理をおこなうと、容器内の対流が悪くなり撹拌ムラの原因になります。

●フット部分を調理物に深く差し込み過ぎないようにしてください。
目安として、フットの先（ベルカバーを含む）から２／３までの範囲内でご使用ください。

2) スティックブレンダーは、容器の縁にもたせかけて使用することができます。

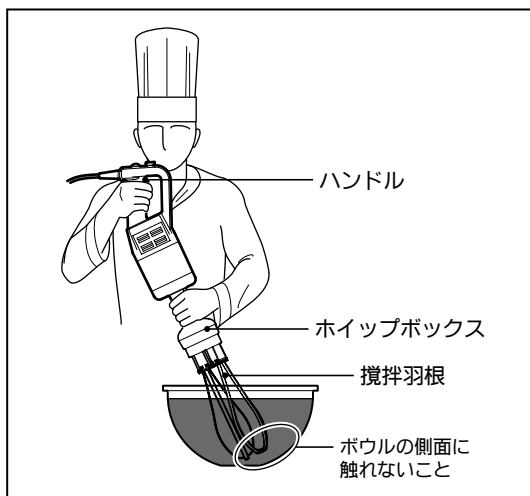
**お願い**

●フット部分を調理物に深く差し込み過ぎないようにしてください。
フットの先（ベルカバーを含む）から2／3までが調理物の中に入るように調理物の量を調節してください。

3) オプションのパンサポートを容器に取り付けて使用しますと、自由な撹拌角度で、手を添えていなくても撹拌できます。

パンサポートを使用するときは、容器が倒れないようにスティックブレンダーを固定してください。

2. **ホイッパーをご使用の場合**

1) スティックブレンダーのホイッパーを使用するときは、ハンドルとホイップボックス上部を手で持った状態で操作してください。
混ぜはじめは低速から始めることをおすすめします。

2) 撹拌羽根が絶対にボウルの側面に触れないように気をつけて、撹拌羽根の先が1／5は材料の中に浸かるようにしてください。
撹拌羽根の1／5が食材に浸かっていないと上手に撹拌できません。

## お願い

1．本機は、液体状の食材を粉砕、撹拌する機械です。食材の撹拌以外には使用しないでください。

2．ご使用の前には、ベルカバー、ナイフ、フット、撹拌羽根など処理物が接する部分をきれいに洗浄してください。

> ⚠ 衛生状態をよくするため、ご使用の前には、必ず洗浄をおこなってください。

3．ベルカバー内のナイフは、非常に鋭利ですから、取り扱いに十分注意し、置き場所の安全にも気を配ってください。

4．ナイフは、非常に鋭利ですから、取り扱いに十分注意し、直接刃の部分には触れないでください。ナイフの取付け、取外しのときは、付属のツールセットをご使用ください。

5．スティックブレンダーの本体に、ミキサーまたはホイッパーが正しくしっかりと取り付けられているか必ず確認してください。

6．スティックブレンダーを始動させたり止めたりするときは、必ず調理物の入った容器の中にミキサーおよびホイッパーの先を差し込んだ状態でおこなってください。
回転させたままの状態で容器に差し込むと、調理物が周囲に飛び散りますので特にご注意ください。

7．スティックブレンダーを使用するときは、安全性と操作性が良いように、ハンドルとフットの上部を持って使用してください。

8．空運転はしないでください。調理物に差し込まずに運転しますと、摩擦により軸受け部が早く損傷し、故障の原因になります。

9．スティックブレンダーの本体へのミキサーまたはホイッパーの取付け、取外し時は、必ず電源プラグを抜いておこなってください。

10. 本機を使用しないとき、または点検や清掃のときは、必ず電源プラグを抜いてください。

11. 温度の高い調理物を撹拌する場合は、できるだけ湯気を避けてください。また、粘度の高すぎる食品は、過負荷がかかりますので避けてください。

12. 「操作スイッチ」「安全ロックボタン」「連続運転ロックボタン」は、必要以上に強く押さないでください。

13. 容器が深くて調理物の量が多いと、軸受け部より本体内に調理物が浸入し、固着して故障の原因になります。必ず、調理物の深さは、ミキサーご使用の場合は４２０㎜以内、ホイッパーご使用の場合は２２０㎜以内で使用してください。

14. スティックブレンダーのミキサー使用時は、ベルカバー内のナイフが高速回転しますので、取り扱いには特にご注意ください。

 絶対に人体に接触させないでください。ケガの原因になります。

15. スティックブレンダーの使用後、付着した調理物を落とすため、ミキサー部およびホイッパー部を容器の縁など硬い物に打ち付けないようにしてください。この部分に衝撃を与えますと故障の原因になります。

16. 本機は、調理食品以外のものに使用しないでください。

17. 高温のものの処理可能温度は、最高８０℃です。８０℃を超える高温のものを処理しないでください。ミキサーのベルカバー、フット、ナイフのプラスチック部分、およびホイッパーの引き抜きアダプター、撹拌羽根のプラスチック部分が変形したり、変色する恐れがあります。

18. ミキサーのベルカバー、フット、ナイフのプラスチック部分、およびホイッパーの引き抜きアダプター、撹拌羽根のプラスチック部分は、高温洗浄すると変更したり、変色する恐れがあります。食器洗浄機は使用せずに８０℃以下のお湯で洗浄してください。

19. 温度の高い調理物を（８０℃以下）撹拌する場合は、できるだけ湯気を避けてください。

20. 粘度の高すぎる食材は、モーターに過負荷がかかりますので避けてください。

## モーター保護装置がはたらいたときは

1） モーターへの過負荷の原因を取り除いてください。

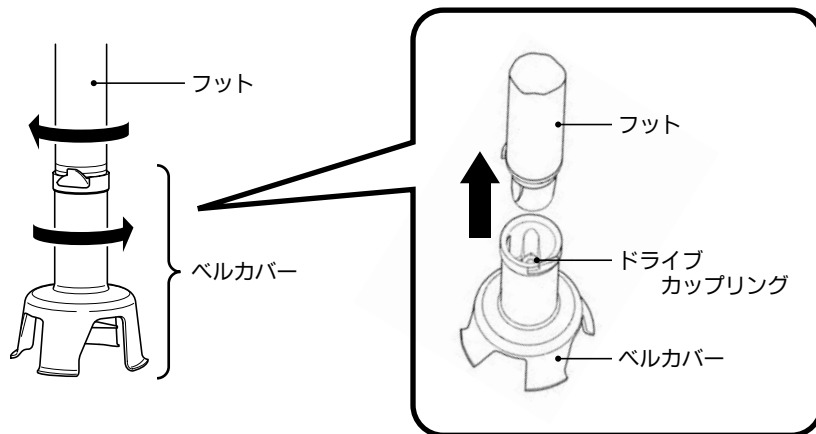
2） モーターをしばらく休ませて冷ましてください。

3） モーターが作動できる温度まで冷めますと、モーター保護装置が自動的に復帰します。
操作手順にしたがって操作をおこない、正常に動作すればモーター保護装置は復帰しています。
復帰を確認後、改めて調理を始めてください。

21. スティックブレンダーを使用しないとき、および点検や清掃のときは、必ず電源プラグを抜いてください。誤ってスイッチ類に触れた場合、ケガをする恐れがあります。

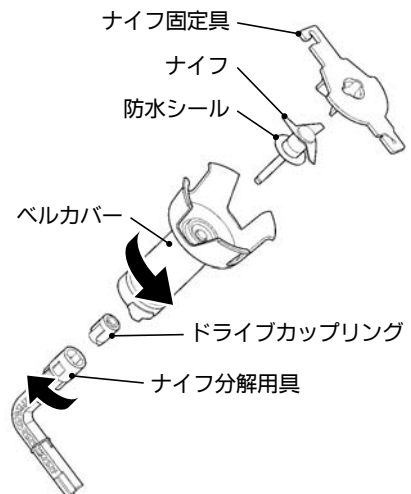
## ミキサー部の分解のしかた

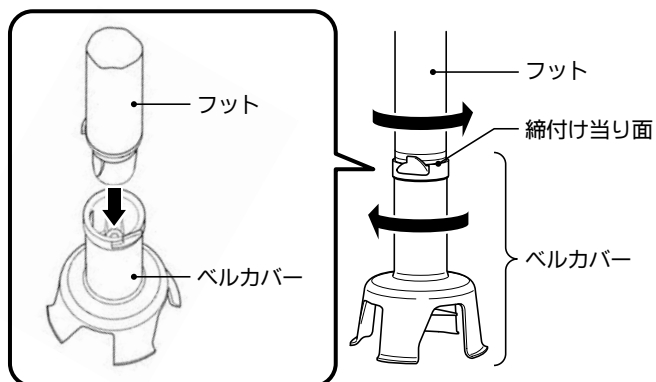
1．スティックブレンダーの本体からミキサーを取り外してください。
ミキサーのフット部を握り、時計方向に回して本体より引き抜いてください。

2．ミキサーのフットから、ベルカバーを反時計方向に回して取り外してください。
フットからベルカバーを取り外しやすくするため、この部分が高温になっていれば、適切な容器などに冷水を入れ、数秒間漬けて冷ましてください。

3．ベルカバーからナイフを取り外してください。
ナイフは鋭利で危険ですから、安全に取り外すために料理用手袋あるいは厚い布などを用いて分解作業をおこなってください。

①分解用ツールセットのナイフ固定具を、ナイフが固定される向きに合わせてはめ込んで、動かないように押さえておいてください。

②ツールセットのナイフ分解用具を、ドライブカップリングに差し込み、ナイフ固定具をしっかり支えて反時計方向に回し、ドライブカップリングを取り外してください。

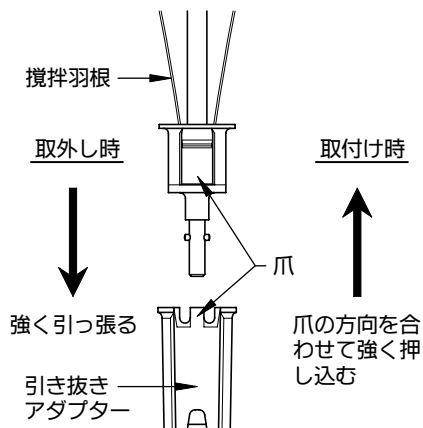
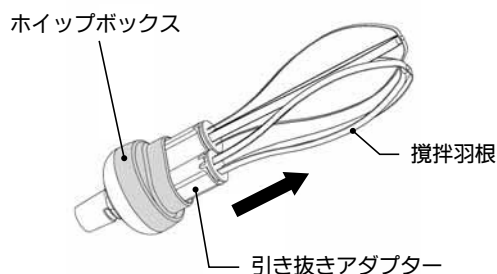
③ベルカバーからナイフを抜き取ってください。

4．ベルカバーの組立てかたは、分解の手順を逆におこなって元通り組み立ててください。

5. 組み立てたベルカバーをフットに取り付けてください。
ベルカバーは、フットの締め付け当たり面まで矢印方向にしっかりと回してください。

## ホイッパー部の分解のしかた

1. スティックブレンダーの本体からホイッパーを取り外してください。
ホイップボックスを握り、時計方向に回して本体より引き抜いてください。

2. ホイップボックスから、撹拌羽根を取り外してください。
ホイップボックスを片手で持ち、もう一方の手で撹拌羽根の引き抜きアダプターをつまんで矢印方向に引っ張ると、撹拌羽根がホイップボックスより簡単に外れます。
同様にして２本目も取り外してください。

3. 撹拌羽根から、引き抜きアダプターを取り外してください。
撹拌羽根を片手で持ち、もう一方の手で図の矢印の方向に引き抜きアダプターを強く引っ張って外してください。

4. 引き抜きアダプターの取り付けかたは、撹拌羽根との爪の方向を合わせて、強く押し込んでください。

# 洗浄と清掃

【いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、使用後はなるべく早く下記の手順に従ってスティックブレンダーの洗浄をおこない、調理物の付着を完全に取り除いてください。】

●初めて機械を使用する場合。
●食材の処理後は速やかに毎回。
●処理の途中で、１時間以上使用間隔が開く場合。
●３０分間使用の度に。（繰り返し処理する場合でも）

「基本的な洗浄」

Ⅰ．**予備洗浄**（水または温水を使い、機械を短時間高速回転させて処理物のカスを洗い落とす。）
↓
Ⅱ．**除菌洗浄**（各部を分解し、除菌洗浄剤を使用して洗浄する。）
↓
Ⅲ．**すすぎ洗浄**（水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗剤成分を完全に洗い流す。）
↓
Ⅳ．**乾燥**（すすぎ洗い後、水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）
↓
Ⅴ．**アルコール除菌**（アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。）

「基本的な洗浄」は、
●高品質の食品を作る前提条件です。
●雑菌の発生を予防します。
●機械の寿命を延ばします。

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、処理物のカスがベルカバー内部、または撹拌羽根や引き抜きアダプターに溜まって固着し、回転部の回転不良の原因になります。
また、水分が溜まったままにしておきますと、機械内部に液が浸入してモーター内部が損傷し、機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

## 「基本的な洗浄」手順

### 《ベルカバー・ナイフ》

**Ⅰ．予備洗浄**

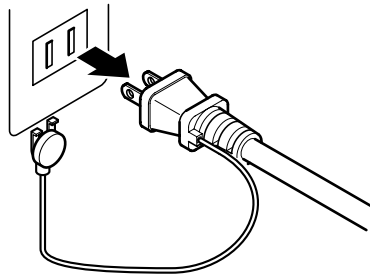
1.「操作スイッチ」が解除位置になっているか確認してください。

2. 水または温水を張った別容器を用意して、ミキサーまたはホイッパーの処理物が付着している部分まで先端を差し込んでください。

3. 短時間、機械を高速で回転させ、あらかじめ付着物を洗い落としてください。

**Ⅱ．除菌洗浄**

 衛生状態をよくするため、洗浄の際は、必ず、ミキサーまたはホイッパーの分解洗浄をおこなってください。

1.「操作スイッチ」が解除位置になっているか確認し、必ず電源プラグを抜いてください。

2. ミキサーのフットよりベルカバー部を取り外してください。
ホイッパーのホイップボックスより撹拌羽根部を取り外してください。

3. 取り外したベルカバー部、撹拌羽根部の各部を分解してください。
分解のしかたは、「**ミキサー部の分解のしかた**」および「**ホイッパー部の分解のしかた**」を参照しておこなってください。

4. 洗い桶にぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

5. 分解した各部品を、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。硬いタワシなどでこすると傷がつく恐れがありますのでご注意ください。
また、プラスチック部分や防水シール部分を損傷しないよう注意してください。

 ナイフは鋭利で危険ですから、直接刃の部分に触れないように注意し、洗浄する際は、刃の部分で手を切らないよう十分注意しておこなってください。

 ナイフを洗剤の入った洗い桶などに漬けたまま放置しないでください。泡で刃が見えず大変危険です。

**【注意！】** ナイフおよび金属類の洗浄は速やかにおこない、洗浄液や水や湯に１０分以上漬けたままにしないでください。漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

## Ⅲ．すすぎ洗浄

分解した各部品を除菌洗浄剤を使用して洗浄をおこなった後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

## Ⅳ．乾燥

１．すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。

２．各部品を元通り組み立ててください。

 ナイフは鋭利で危険ですから、安全に取り付けるために料理用手袋あるいは厚い布などを用いて組み立て作業をおこなってください。

## Ⅴ．アルコール除菌

乾燥して組み立てた各部分にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

## 《ミキサーのフット部・ホイッパーのホイップボックス部・本体外装部の清掃》

１．ミキサーのフット部、ホイッパーのホイップボックス部および本体外装部は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。

２．すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。

３．その後、空気乾燥させてください。

４．各部品を取り外して洗浄・清掃、乾燥した後、雑菌の発生を予防するため、各部にアルコール除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください。

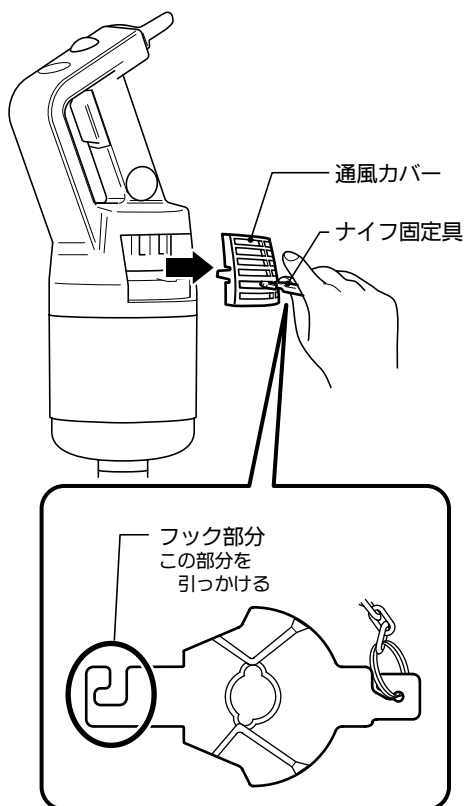
**【注意！】** 本体、フット、ホイップボックスは、絶対に水洗いしないでください。
故障（漏電）の原因になります。

## 《本体内部の清掃》

1．付属のツールセットのナイフ固定具のフック部分を通風カバーに引っかけ、クーリング用蓋（2箇所）を外してください。

2．本体内部に溜まったホコリなどを取り除いてください。

| 【注意！】 | 本体内部には、絶対に水をかけないでください。故障（漏電）の原因になります。 |
|---|---|

3．清掃後は、忘れずに通風カバーを取り付けてください。

## お願い

1．スティックブレンダーを洗浄するときは、「操作スイッチ」が切るになっているか確認し、必ず電源プラグを抜いてください。

2．付着した食材が固着するのを防ぐために、調理物を処理した後はすぐに洗浄をしてください。

3．動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を処理した時は、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。
洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。

4．高温の調理物を処理したあとは、冷水でフットの先を冷やしてください。
分解洗浄の際、フットからベルカバーが取外しやすくなります。

5．本体（モーターケース部とハンドル部）は、決して水を掛けないでください。
故障の原因になります。

6．ミキサー部とホイッパー部のプラスチック部分は、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。食器洗浄機などは、使用せずに８０℃以下のお湯で洗浄してください。

7．ベルカバーおよびナイフ、撹拌羽根は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。
また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に１０分以上漬け置きしないでください。

8．清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。
傷が付いたり、破損の原因になります。

9．除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。

10．気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

11．やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。

12．除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

【参考】

・除菌洗浄剤は、下記のものを推奨します。

**除菌洗浄剤（無泡性）**

※弊社（エフ･エム･アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合はご注文ください。

・アルコール除菌剤は、下記のものが適当です。

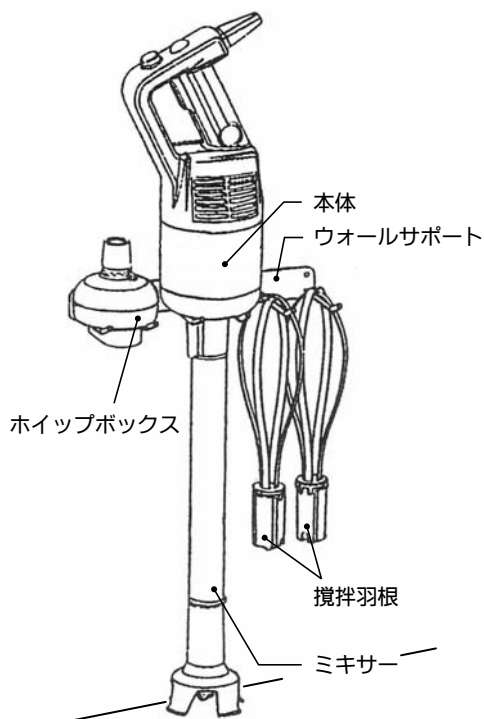
**アルコール除菌剤………「アルペットＥ」**（サラヤ株式会社製）

## 収納について

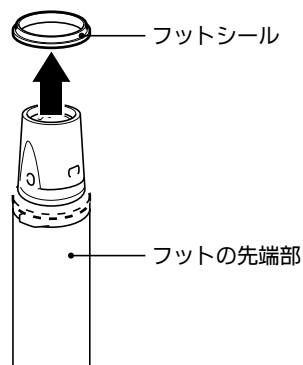
スティックブレンダーを使用しないときは、付属のウォールサポートに掛けて収納してください。付属のウォールサポートは、スティックブレンダーの質量を十分支えることができる丈夫な壁面にネジなど（2箇所）で取り付けてください。

ウォールサポートは、左図のようにベルカバーの部分が作業台などの上に付く状態で、モーターケースを保持できる位置に取り付けてください。

⚠ 床に立てて置いたり、調理台の上に横にして置いておきますと、転倒したり、落下したりして危険です。

⚠ ウォールサポートを取り付ける壁面は、必ず、スティックブレンダーの質量を十分支えることができる丈夫な壁を選んでください。壁面が弱い場合、ウォールサポートが外れて転倒したり、落下したりして大変危険です。

## フットシールの交換

フットの先端部のフットシールが､破損または劣化している場合は､付属のフットシール（予備）と交換してください。

【注意！】フットシールを交換するときは、キズなどを付けないようにしてください。
キズが付いた場合、そこからフットの内部へ液が浸入する恐れがあります。

# 故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。
症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、「操作スイッチ」を切るにして機械を止め、電源プラグを抜いて、早急にお買上げ店へ連絡してください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名・機番お買上げ日・故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

| 状　　態 | 診　　断 | 手　　当 |
|---|---|---|
| 「操作スイッチ」を入れても動作しない。 | 電源プラグが抜けていませんか? | 電源プラグが抜けている場合は、コンセントに、電源プラグを差し込んでください。 |
| | 「安全スイッチ」を押していますか? | 「安全スイッチ」を押してから「操作スイッチ」を入れてください。 |
| | 停電ではありませんか? | 通電するのを待ってください。 |
| | モーター保護装置が動作していませんか? | 「操作スイッチ」を切り、電源プラグを抜いて、時間を置いてからご使用ください。 |
| | 通電遮断安全装置が作動していませんか? | 「操作スイッチ」を押して、通電遮断安全装置を解除してください。 |
| | 漏電遮断器が切れていませんか? | 「OFF（切）」になっている場合は、お買上げ店へ連絡してください。 |
| 本体から異常音が発生する。 | 本機に何か触れた状態になっていませんか? | 接触しているものを取り除いてください。 |
| | ナイフやベルカバー、撹拌羽根は、正しくセットされていますか? | 正しくセットしてください。 |
| 回転振動が大きい。 | 機械の故障の可能性があります。 | お買上げ店へ連絡してください。 |
| 漏電遮断器が切れる。 | 漏電遮断器のレバーの位置が「OFF（切）」になっていませんか? | 漏電遮断器が「OFF（切）」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。レバーが「OFF（切）」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON（入）」にすると、感電や火災の原因になります。 |
| 電源コードやプラグが異常に熱くなる。 | – | お買上げ店へ連絡してください。 |
| 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 | – | お買上げ店へ連絡してください。 |
| モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする。 | – | お買上げ店へ連絡してください。 |

# エフ・エム・アイ商品保証書